



A ´ PEREGRINA




Jamón ibérico a cuchillo 200gr 22,00 media 11,00€ 

Tabla de quesos gallegos 16,00€ media 8,00€ 

Puntilla de calamar con toque de miel 12,00€ 

Pimiento de piquillo relleno de pescado 2,20 € unidad 

Ensalada sinfonía templada con frutos secos 10,00€ 





Ensalada verde 6,00€ 


Foie mi cuit con delicatessen de frutas 18,00€ 



Cochas de bacalao picantes 12,00€ 

Pimientos de padrón 6,00€ 

Caldito gallego tradicional (365 días al año) 6,00€

Empanada del día (cada día una diferente) 3,00€PAX 

Morcilla gallega dulce (pasas y piñones) 12,00€ 


Huevo crujiente 11,00€ 




Pulpo a Feira con cachelos Pincho 15,00€ Tapa 18,50€ Ración 26,00€


.....de la mar.....producto fresco

Mejillones 8,00€ 

Almejas de la ría al albariño 16,00€ 

Navajas plancha por unidades 2,20€ 



Zamburiñas guisaditas 14,00€ 



Vieira y gambón en brocheta 7,00€ 

Buey de mar o Centolla cocida 16,00-26,00€ 



Pescaditos del mediterráneo fritos 15,00€ 

Salteado de emperador wok 12,00 € 

Taco de bacalao a la Orensana 12,00€ 

Rodaballo plancha con verduras 22,00€ 

Merluza de pincho de Burela a la plancha guarnecida 18,50€ 

Lubina a la brasa (600 a 800 gr.) 19,00€ 

Lacón con cachelos y grelos 12,00€

Plato gallego: laconada completa 18,50

TABLA PEREGRINA DE CARNE (SECRETO, Churrasco de ternera brasa, SOLOMILLITO DE TERNERA 25,00€ 

...ternera gallega IGP al corte  

Entrecote (500 a 600gr) _{22,50€}

Solomillo de ternera gallega (400gr) _{29,00€}

Chuletón a la brasa (piezas desde 900 gramos _{37,50€} a 1,700kg _{55,00€})

carnes al corte, precios según peso, puede oscilar según el tamaño de la pieza.

Estrella Galicia 1906 reserva presión _{2,10€}

La colorada 33cl _{2,60€}

Heineken sin 33cl _{2,10€}

Black coupage 33cl _{2,60€}

Copa de cava _{2,90€}

Vermouth selecto _{2,50€}

Sidra 25 cl _{2,50€}

Catavinos de jerez o manzanilla _{2,00€}

PROPUESTA PARA COMPARTIR

COMPUESTA POR TRES
ESPECIALIDADES

(molusco del día, pulpo afeira y entrante
de interior)

Y UN PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE
TERNERA GALLEGA O

PESCADO DEL DÍA.

Surtido de repostería, pan gallego y
digestivo artesano.

30,00 euros por comensal, IVA incluido

Menú a mesa completa, disponible todos los días







DISPONEMOS DE UN
MENÚ INFANTIL,
CONSÚLTENOS.

Tarta de Santiago flameadita _{5,50€}    





Cañitas fritas de Cerviño _{7,50€}    

Tarta de queso con frutos rojos _{4,50€} 

Helado gallego artesano (limón, crocanti, dulce de leche, café de pota, nata) _{4,00€}   

Yogurt con limón y frutos rojos _{4,50€} 

Piña natural _{4,00€}

Tiramisú gallego (pan de centeno y licor café) _{5,50€}    

Coulant de chocolate _{5,50€}         